N. 370

DAL 6 AL 12 LUGLIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 370 - Dal 6 al 12 Luglio 2025 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 6 AL 12 LUGLIO 2025

Castello della Paneretta
Pol Roger
Giuseppe Gorelli
Pietradolce
Grotta del Ninfeo
Librandi
Vigneti La Selvanella
I Fauri
La Montanina
Roeno
Mazzei
Cantina Santadi
Villa Calcinaia
Tenuta Casadei

Zoom: Fiore, Panettone Estivo
Ristorante: Marco Polo 1960 - Ventimiglia (IM)

I VINI DI WINENEWS





CASTELLO DELLA PANERETTA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Castello della Paneretta
Proprietà: Maria Carla Di Musso
Enologo: Nicola Berti, Marco Guiggiani

Il Castello di Paneretta nacque dopo la battaglia di Montaperti del 1260: una tenuta grande, che conta su oltre 300 ettari di terreno per lo più boschivo, da cui sono stati ricavati 23 ettari di vigna coltivata a Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano e Malvasia. Ci troviamo fra Poggibonsi e San Donato, nel centro della denominazione. Qui al castello le vigne venivano coltivate già nel 1596, ma lo stesso maniero divenne centro artistico e letterario durante il Medioevo, lasciando preziose testimonianze di cui si sono prese cura le diverse famiglie che nei secoli vi hanno abitato: i Vettori, primi proprietari, i coniugi Capponi, gli Strozzi e nel 1984 la famiglia Albisetti. Gli stessi vigneti sono il risultato di selezioni interne tramandate fra le generazioni: vitigni ormai decisamente "locali", che risiedono su terreni ricchi di Galestro ed Alberese, ad un'altitudine che tocca i 400 metri di altezza; inverni miti, ventilazione costante e poca pioggia mettono le vigne ad agio, anche se la crisi climatica non fa sconti nemmeno a queste colline dal clima continentale. Tradizionali le etichette, che comprendono un Vin Santo e un Canaiolo in purezza. La Riserva 2020 è sia carnosa che fresca: vivace nei profumi di susine e ciliegia, fiori rossi e tocchi ematici, in bocca ha una dose decisa acidità e astringenza, bilanciate dalla polpa dolce di frutta rossa e dalle note balsamiche di macchia mediterranea e spezie.

(ns)



POL ROGER

Aoc Champagne Brut Vintage

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 94,00
Azienda: Champagne Pol Roger
Proprietà: famiglia Collard De Billy
Enologo: Damien Cambres

La Maison Pol Roger si trova al numero 44 dell'Avenue de Champagne a Epernay e la sua cantina si sviluppa per 7 km ad una profondità di 33 metri sotto al livello stradale. I vigneti coprono una superficie di 92 ettari - tra la Valle della Marna, la Côte des Blancs e la Montagne de Reims - garantendo il 40% del fabbisogno di uve aziendale - suddiviso più o meno in parti uguali tra Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier - coperto per il resto dalla materia prima fornita da viticoltori legati storicamente al brand. La filosofia produttiva di Pol Roger si basa su lunghi affinamenti sui lieviti e il non utilizzo del legno (abbandonato fin dal 1971). La Maison oggi è condotta dalla quinta e sesta generazione della famiglia che l'ha fondata, con Hubert de Billy e Bastien Collard de Billy. Detiene il Royal Warrant per la fornitura di Champagne alla Casa reale britannica e la sua storia inizia nel 1849, con le prime bottiglie che arrivano nel 1853. Tra gli estimatori più famosi dello Champagne Pol Roger, fatto arcinoto, Winston Churchill, a cui la Maison ha dedicato la sua Cuvée più importante. Lo Champagne Brut Vintage 2018 possiede profumi di frutta esotica, fiori di zagara e anice, con tocchi agrumati e di pasticceria. In bocca il sorso è sapido, fragrante e mosso da un'effervescenza raffinata che, insieme ad una verve acida vivace, lo allunga fino ad un finale lungo e dai ritorni agrumati.

(are)



GIUSEPPE GORELLI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.030
Prezzo allo scaffale: € 270,00
Azienda: Azienda Agricola Gorelli
Proprietà: Giuseppe Gorelli
Enologo: Giuseppe Gorelli

L'enologo Giuseppe Gorelli ha fondato la sua cantina a Montalcino nel 2017, realizzando il sogno di un'azienda dove potesse seguire in prima persona tutte le fasi, dalla potatura alla bottiglia finita, con il Sangiovese protagonista. In occasione dell'evento organizzato da Pellegrini Spa a Palazzo Ripetta a Roma, abbiamo degustato la prima riserva di Brunello prodotta dall'azienda in seguito all'ottima vendemmia 2019. "La mia volontà di fare la riserva del Brunello viene decisa solo nel momento della vendemmia. Se l'annata è veramente fantastica, allora selezioniamo i grappoli dal vigneto più vecchio, situato nella zona Canalicchio a nord-est del comprensorio di Montalcino, a 340 metri s.l.m., e iniziamo il percorso della riserva": così Gorelli racconta la sua filosofia produttiva. La vinificazione, condotta spontaneamente dai lieviti indigeni, si sviluppa in tini/botti di rovere di Slavonia, con una permanenza sulle bucce per 40/45 giorni. L'invecchiamento è in botti di rovere di Slavonia e francese, per oltre 36 mesi e 24 mesi in bottiglie prima della commercializzazione. Questa Riserva ha un colore rosso granato brillante. All'olfatto si avvertono note balsamiche con sentori di frutta a bacca rossa e note di vaniglia e caffè. Il gusto è succoso, ammaliante e ampio. Lunga la persistenza, con armonia avvolgente. Abbinamento consigliato: Primi di carne, secondi di carne rossa, selvaggina.

(Cristina Latessa)



PIETRADOLCE

Doc Etna Rosso Rampante

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Agricola di Venerando Faro & Co.
Proprietà: famiglia Faro
Enologo: Carlo Ferrini

Pietradolce è posta tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna. L'azienda è condotta dalla famiglia Faro e si sviluppa su 35 ettari di proprietà per 100.000 bottiglie di produzione complessiva. La filosofia produttiva aziendale è quella di rispettare i singoli areali dove sono coltivati i vigneti aziendali, vinificando separatamente le uve ed esaltandone così le sfumature, che trovano nei vini della cantina di Castiglione di Sicilia una delle espressioni più intense dell'Etna enoico, ormai da più parti eletto tra i luoghi del vino più significativi dello scenario nazionale. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, conferiscono ai vini peculiarità ben leggibili, ma ad arricchire la complessità dei prodotti aziendali sono soprattutto i vigneti, costituiti da ceppi che hanno tra i 50 ed i 65 anni, in prevalenza allevati a Nerello Mascalese. Solo una piccola parte è piantata a Carricante, in una vigna secolare pre-fillosserica a 850 metri di altezza sul livello del mare. L'Etna Rosso Rampante 2021 è ottenuto dalle uve coltivate in una piccola parcella pre-fillossera posta nella Contrada omonima e matura in legno per 14 mesi. I suoi profumi rimandando alla ciliegia, all'alloro e alla viola, con tocchi speziati. In bocca il sorso è denso e contrastato, dallo sviluppo articolato e continuo e dal finale persistente e ancora fruttato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



GROTTA DEL NINFEO

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 12.500
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Grotta del Ninfeo
Proprietà: Luca Fraccaroli
Enologo: Luca Fraccaroli

Strizza lievemente gli occhi mentre "assorbe" un sorso del suo Amarone che definisce "da aperitivo". E non sembri un affronto al rosso principe dei vini Valpolicella: perché "quando la giornata lavorativa finisce questo è un bel modo per concedersi un momento di stacco e di rilassatezza". Così spiega Luca Fraccaroli, che conduce Grotta del Ninfeo, terza generazione dopo il nonno Domenico e il padre Tiziano con cui nel 2002 ha deciso di vinificare le uve dei propri vigneti. L'Amarone come "apostrofo rosso" tra il lavoro e la serata è un bel suggerimento per una diversa occasione di consumo. In particolare quando si tratta di un Amarone, come questo, di grande bevibilità e bell'equilibrio, come preannuncia il colore, rosso intenso, ma non impenetrabile. Al naso ciliegie e spezie si arricchiscono di note di sottobosco. Il sorso è armonico, fresco, leggermente salino, con quella certa piccantezza tra zenzero e pepe particolare nei vini della Val di Mezzane. Il finale è lungo e con il passare del tempo sfumature poliedriche si susseguono nel bicchiere. Nel 2018 le uve sottoposte ad appassimento naturale, che rallenta la disidratazione a favore della sintesi di sostanze che ne arricchiscono il profilo, sono state pigiate per il 70% a metà novembre e per il 30% un mese dopo per poi riunirsi in un'unica fermentazione. L'affinamento in legno varia da 24 a 32 mesi a cui segue quello in bottiglia.



LIBRANDI

Calabria Igt Bianco Critone Summer Edition Chianalea di Scilla

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 13,50
Azienda: Azienda Agricola Librandi
Proprietà: famiglia Librandi
Enologo: Donato Lanati

Librandi - la cantina che ha sede nei pressi di Cirò Marina - ha scritto alcune delle pagine più significative dell'enologia calabrese. E i suoi fondatori, Antonio e Nicodemo Librandi, hanno cambiato in modo definitivo lo scenario enoico regionale, a partire dai primi imbottigliamenti aziendali di Cirò effettuati nel 1968. Oggi, l'azienda è ormai configurata in una dimensione internazionale oltre a ricoprire saldamente il ruolo di protagonista assoluta nelle vicende enoiche calabresi. A guidarla i figli di Nicodemo, Paolo e Raffaele, e dai nipoti Teresa, Daniela, Walter e Francesco, già da tempo inseriti nel team operativo della cantina. Una realtà produttiva che fa perno su 232 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 2.000.000 bottiglie, declinate in un portafoglio etichette ricco ed incentrato sui vitigni locali di antica coltivazione con qualche mirato inserimento di varietà internazionali. Come nel caso del Critone, oggetto del nostro assaggio, ottenuto da un blend a base di Chardonnay e Sauvignon. Con la versione 2024 l'azienda inaugura la "Summer Edition" di questo bianco, che si presenta con sei etichette diverse, ognuna ad immortalare uno dei luoghi simbolo della costiera calabra. Tornando al vino, i suoi profumi rimandano alla frutta tropicale matura, con tocchi floreali e leggermente speziati. In bocca il sorso è fresco e saporito e dal finale croccante ancora fruttato.

(fp)



VIGNETI LA SELVANELLA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Vigneti La Selvanella
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Francesco Bruni

Si conferma un buon esempio di Chianti Classico raddese, la Riserva 2021 di Vigneti La Selvanella: succo di ciliegia e piccoli frutti di bosco, violetta in caramella, spezie orientali, note ematiche e di sottobosco compongono un bouquet stratificato, molto dolce ma anche asprigno, con cenni di tonalità più scure. La dolcezza torna al palato, questa volta meno marcata e più acida, accompagnata da note mentolate, sapidità rocciosa e una lunga nota agrumata finale. Unica etichetta di un unico vigneto accorpato di 50 ettari, è costituito da impianti nati nel 1969 da selezione massale di Sangiovese, piantato fra i 330 e i 600 metri di altezza. Un gioiello fra i brand del Gruppo Italiano Vini, che comprò i terreni agli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso, capendo subito il potenziale di quei declivi. Tanto che, nel 1975, nel terziere di Castellina in Chianti venne scelta La Selvanella 1971 durante un assaggio bendato che doveva incoronare il vino rappresentativo della Lega del Chianti. Ad influire sulla buona riuscita dei vini di questo Cru, non c'è solo la combinazione di diverse esposizioni, inclinazioni e ventilazioni, ma anche l'influenza del suolo, composto da tre diverse origini: oltre al Macigno delle zone più elevate, c'è infatti la formazione di Sillano (caratterizzanti il comprensorio di Radda) e l'affioramento di Pietraforte, raro in queste zone e più presente verso il territorio di Greve in Chianti.

(ns)



I FAURI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Tenuta I Fauri Azienda Agricola
Proprietà: Luigi Di Camillo
Enologo: Luigi Di Camillo

Tenuta I Fauri è un racconto di famiglia e di passione. Oggi a portare avanti questa eredità ad Ari, in provincia di Chieti, sono i fratelli Valentina e Luigi Di Camillo. Lei, doppia laurea in Chimica e Tecnologia Farmaceutica e in Enologia, è il volto comunicativo e dinamico della cantina; lui, con la serietà antica di chi ha scelto la strada più silenziosa e profonda, guida la produzione in cantina. L'azienda (30 ettari) è nata alla fine degli anni Settanta con il padre Domenico, detto "Baldovino". Il Cerasuolo d'Abruzzo è un rosato tutto abruzzese dall'anima duplice: la freschezza tipica di un rosato che si unisce alla struttura e alla complessità di un rosso. Il colore è un invito: cerasa brillante, vivido e luminoso. Al naso regala profumi di frutti rossi freschi, ciliegia e melograno, con leggere note floreali e accenni speziati. In bocca ha una bella vena acida che lo rende vivace e scorrevole, ma senza rinunciare a un finale sapido e persistente. È un vino che racconta il territorio con autenticità, ma anche lo stile della famiglia Di Camillo: schietto, originale, musicale. Non è un caso che Valentina e Luigi parlino del loro approccio al vino come di una "sensibilità da pianisti", affinata con lo studio, l'ascolto, la pazienza. Anche gli anni passati a solfeggiare tornano utili, in fondo: il vino ha il suo ritmo, le sue pause, le sue armonie da rispettare. Perfetto con zuppa di pesce, salumi, pizza.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS

sarzi amadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione.
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre.
SOL EXPO Full Olive Experience



LA MONTANINA

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola La Montanina
Proprietà: Oretta Leonini
Enologo: Maurizio Alongi

Il Chianti Classico Riserva 2021 possiede aromi di frutta rossa matura, con tocchi di erbe aromatiche e affumicatura di sottofondo. In bocca il sorso è sapido e generoso, dallo sviluppo articolato e dal finale intenso ancora su ritorni fruttati. L'azienda di Bruno Mazzuoli è un progetto enologico, sugli scaffali per la prima volta con l'annata 2011, che coglie senza inutili forzature l'essenza stessa della denominazione del Gallo Nero, declinata con stile sobrio e ben ancorato alla tradizione. Siamo a Monti in Chianti, nella parte sud dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole, ad un passo da quella di Castelnuovo Berardenga. Qui il Sangiovese riesce a fondere le caratteristiche principali dei due areali, fornendo acidità importanti e strutture generose. I vini prodotti in questo particolare areale sono quindi una specie di "compendio" delle potenzialità del Sangiovese chiantigiano e a La Montanina pare proprio che questa caratterizzazione non sia sfuggita. Dai 12 ettari di vigneto, per adesso, vengono prodotte 50.000 bottiglie in totale, con il Chianti Classico protagonista. In vigna, attenzione massima alla materia prima (varietà principalmente coltivate Sangiovese, Ciliegiolo e un po' di Cabernet Sauvignon) e ad una conduzione agricola a biologico. In cantina vinificazioni nel segno del classicismo, con utilizzo di lieviti indigeni ed affinamento dei vini prevalentemente in legno grande.

(fp)



ROENO

Doc Terradeiforti Enantio Pre-fillossera 1865 Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Enantio
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agricola Roeno
Proprietà: famiglia Fugatti
Enologo: Mirko Maccani, Alessandro Corazzola

Ci accompagna un senso di scoperta in questa terra di confine, dove il fiume Adige oltrepassa Trento per raggiungere Verona. Siamo nella Terradeiforti Doc, punteggiata di forti, una zona poco conosciuta ma di rara suggestione, via di collegamento nei secoli fra mondo mediterraneo e alpino. Il clima è quello della fascia prealpina e montana, con escursioni termiche e venti freschi che scendono dai monti. Rolando Fugatti comincia a vendere vino sfuso a Brentino Belluno negli anni Sessanta, poi nasce Roeno, le prime lettere del suo nome e poi un richiamo a enos. Marina Centa, occhi scuri e sguardo fiero, terza generazione, ci porta in quel poco più di un ettaro di vite pre-fillosseriche, con i monti tutt'intorno e un cielo luminoso e terso. I terreni sabbiosi, ricchi di componenti silicee, hanno salvato alla fine dell'Ottocento questi ceppi dal flagello fillosserico, custodi secolari a piede franco. La famiglia Fugatti ha protetto un vitigno autoctono che esiste solo qui, l'Enantio, citato addirittura da Plinio il Vecchio nella sua Naturalis Historia. "Per noi, l'Enantio è un simbolo della nostra identità e dell'antico legame, inscindibile, con la nostra terra". Roeno innova (pensiamo al Riesling Renano, alla vendemmia tardiva, al PIWI Solaris), ma in questa riserva ci mette in contatto con una storica rarità: spezie, un tocco fumè, trama tannica incisiva e una vibrazione antica che percorre il lungo sorso.

(Alessandra Piubello)



MAZZEI

Doc Maremma Toscana Vermentino Superiore Belguardo V

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 15.700
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Agricola Marchesi Mazzei
Proprietà: famiglia Marchesi Mazzei
Enologo: Gionata Pulignani

Nella Tenuta di Belguardo c'è la solida convinzione che proprio in Maremma, il Vermentino, varietà bianca tipicamente mediterranea, possa raggiungere risultati più che lusinghieri e, per certi aspetti, sorprendenti, anche in longevità. Ecco allora il Vermentino Belguardo V 2021, che è uscito per la prima volta con l'annata 2011, proporre un bagaglio aromatico dai profumi di mango, ananas, fiori di acacia e cedro, con tocchi di macchia mediterranea di sottofondo. In bocca il sorso è tendenzialmente sapido e ben proporzionato, dallo sviluppo continuo, terminando in un finale lungo e inteso su toni agrumati e dal leggero rimando balsamico. La Tenuta Belguardo è la dependance maremmana della famiglia Mazzei, punto di riferimento tra i più acclarati del panorama enologico toscano, a partire, evidentemente, dal Castello di Fonterutoli, una delle realtà più significative del Gallo Nero e non solo. Nasce a metà degli anni Novanta del secolo scorso il progetto nell'areale in provincia di Grosseto, siamo nelle colline tra il capoluogo e Montiano, ed oggi conta su circa 48 ettari a vigneto - coltivati in prevalenza a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Syrah, Grenache, Ciliegiolo e Vermentino. Qui, accanto ad una doverosa produzione rossista (a partire dal Morellino), i Mazzei hanno anche proposto una declinazione enoica bianchista, sempre più protagonista all'interno del loro portafoglio etichette.

(are)



CANTINA SANTADI

Doc Cannonau di Sardegna Pani Loriga

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantina Santadi Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Curreli, Giorgio Marone

La storia della Cantina Santadi comincia nel 1960, con lo slancio di un gruppo di vignaioli pionieri uniti in una cooperativa. I primi anni servirono a rodare una macchina complessa con produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie arrivano sul mercato negli anni Ottanta del secolo scorso. Anni in cui in cantina era in atto uno scarto decisivo nella filosofia produttiva, visto che il gruppo dirigente di allora chiamò il celebre Giacomo Tachis a riorganizzare l'assetto tecnico aziendale. Oggi la Cantina Santadi - posta nel Sulcis in provincia di Carbonia-Iglesias, nella zona sud-occidentale dell'isola - è un colosso, almeno per l'economia della Sardegna, e conta su 650 ettari a vigneto da cui arrivano 2.000.000 di bottiglie, distribuite in un ampio portafoglio etichette dalla solida costanza qualitativa e dove non mancano neppure vini di eccellenza assoluta come il Terre Brune, capace di diventare una vera e propria stella del panorama enoico nazionale. Il Cannonau di Sardegna Pani Loriga 2022 è un rosso che non viene sottoposto ad una maturazione in legno, restituendo i caratteri più immediati del vitigno simbolo della Sardegna. I suoi profumi rimandano ai piccoli frutti rossi e alla macchia mediterranea, anticipando una progressione gustativa ampia, saporita e contrastata e dai tannini soffici, che trova un finale ben proporzionato dai toni ancora fruttati.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
WINO Progettazione Cantine Vinicole



VILLA CALCINAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Villa Bastignano

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 900
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Villa Calcinaia
Proprietà: Sebastiano Capponi
Enologo: Federico Staderini

Villa Calcinaia, protagonista dell'Unità Geografica Aggiuntiva di Greve in Chianti, può essere annoverata tra le realtà storiche della denominazione del Chianti Classico, non solo per motivi, diciamo, "anagrafici" (la tenuta fu acquistata dalla famiglia Capponi nel 1524), ma anche perché ha saputo mantenere una cifra stilistica fatta di classicismo evoluto e attenzione alle lezioni della tradizione, proponendo una gamma di vini ben eseguiti e dalla confortante affidabilità qualitativa. A guidarla, c'è oggi Sebastiano Capponi, che coordina il lavoro nei 32 ettari di vigneto di proprietà, condotti a biologico. In cantina, le operazioni sono pressoché ridotte all'osso, con maturazioni in cemento e in legno di varie dimensioni, per arrivare ad una produzione complessiva che si attesta sulle 100.000 bottiglie. Nato nel 2006 come capostipite di una nuova generazione di Sangiovese aziendali, è diventato, possiamo dire, il vino simbolo della cantina di Greve in Chianti. Ottenuto dall'omonimo vigneto e affinato parte in rovere e parte in cemento, il Chianti Classico Gran Selezione Villa Bastignano 2021 profuma di frutta rossa, macchia mediterranea, rose appena appassite e spezie. In bocca il sorso è articolato e dal solido grip tannico, ben coperto da un frutto polposo, dalla progressione tendenzialmente sapida e dal finale intenso dai ritorni fruttati, a cui si aggiungono tocchi balsamici.

(are)



TENUTA CASADEI

Toscana Igt Bianco Viognier Filare 23

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Casadei & Cline Società Agricola
Proprietà: Stefano Casadei
Enologo: Stefano Casadei

Nata nel 1997 nell'areale di Suvereto, ad animare la maremmana Tenuta Casadei - oggi assestata su 24 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per 130.000 bottiglie di produzione complessiva - c'è Stefano Casadei che, insieme alla moglie Anna Baj Macario, è protagonista anche al Castello del Trebbio, cantina chiantigiana posta nella sottozona della Rufina, e nell'azienda sarda Olianas, un progetto avviato nel 2000. Nella tenuta posta in Val di Cornia, in sinergia con la famiglia Cline - imprenditori viticoli di Sonoma Valley, che sono entrati nella sua compagine societaria - si coltivano in prevalenza una serie di vitigni internazionali: dal Cabernet Franc al Petit Verdot, dal Grenache al Syrah, dal Mourvèdre al Cabernet Sauvignon, dal Sauvignon al Semillon e dal Viognier al Petit Manseng e al Moscato; e in cantina si utilizzano acciaio, cemento, barrique e qualche materiale un po' più esotico e in auge, come la terracotta anche interrata. Il Viognier in purezza Filare 2023, vinificato e maturato in n legno, si presenta di colore giallo paglierino brillante con sfumature dorate. Al naso si susseguono profumi di pesca e albicocca mature, con tocchi di fiori di acacia e cenni leggermente vegetali. In bocca il sorso è scorrevole, ben profilato, succoso e sapido, sviluppandosi tendenzialmente fragrante e con buon ritmo e terminando in un finale ampio e dalla nota salina di congedo.

(fp)

ZOOM



FIORE, PANETTONE ESTIVO

VIALE PIETRO TOSELLI, 8 - SIENA
Tel: +39 055 9121841
Sito Web: www.fioresiena.it

Nel 1827, a Siena erano rimaste in poche le maestranze che custodivano gli antichi segreti dei dolci medievali della città. Nella Farmacia Fiore, la ricerca nella storia dei dolci senesi era rimasta tuttavia viva e così Si cercarono, studiarono e catalogarono le poche ricette antiche rinvenute tra la polvere degli la Premiata Manifattura del Panforte Fiore. Da allora Fiore è parte stessa della cultura della città, fedele custode della sua tradizione dolciaria, rappresentata dal Panforte, i Ricciarelli, i Cantuccini. Ma, accanto a questo solido richiamo alla tradizione senese, Fiore produce anche i dolci più significativi provenienti dal grande giacimento gastronomico del Bel Paese. Come il Panettone, declinato perfino in una originale versione "estiva". Si tratta di un Panettone alla pesca e all'albicocca, dove questi frutti donano dolcezza e freschezza ad ogni morso. Una scelta originale che tenta di "destagionalizzare" il consumo di uno dei dolci più buoni della tradizione made in Italy.

RISTORANTE



MARCO POLO 1960

PASSEGGIATA CAVALLOTTI, 2 - VENTIMIGLIA (IM)
Tel: +39 0184 1952500
Sito Web: www.marcopolo1960.com

Lo chef Diego Pani anima la cucina del Marco Polo 1960 a Ventimiglia, ristorante di famiglia fondato nel 1960 e cuore pulsante della Maison Pani. Un ristorante senza menù degustazione, dove si ordina alla carta scegliendo tra piatti storici della famiglia, come la fricassea d'aragosta con tagliolini al basilico, e nuove proposte leggere e raffinate come l'insalata di granchio in vinaigrette alle carote, i fusilli alla zuppa di pesce alla pressa, o il branzino al sale. Non manca la selezione di pescato del giorno alla griglia, servito talvolta con finocchi fondenti e salsa agli agrumi, altre con patate o verdure saltate in padella. Una cucina di confine, tra Liguria e Francia, che rinuncia agli effetti speciali per ritrovare la semplicità. Con lui ci sono la sorella Marina Pani, che guida la sala, e il sommelier Mattia Cavalli, che ha curato una carta con oltre 600 etichette, tra Champagne, Borgogna e Piemonte, e un focus speciale dedicato al Rossese di Dolceacqua e ai piccoli produttori liguri.



INFORMAZIONI:

Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Roeno

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami. Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews
+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2025 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura